44e Année. — Tome LXXXVII N° 2232 Paris, 26 Août 1937

REVUE DE VITICULTURE

SUR LE CONTROLE D'EFFICACITE DES PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES ET INSECTICIDES

Tous les ans, un certan nombre de viticulteurs sont amenés à faire chez eux des essais, soit qu'ils expérimentent un produit nouveau que leur a confié un commerçant — cas qui se présente assez souvent aujourd'hui — soit qu'ils utilisent des substances déjà connues, sur l'efficacité desquelles on est fixé depuis plus ou moins longtemps.

Dans le premier cas, il s'agira pour eux de déterminer l'efficacité de la nouvelle formule ; dans le second, de voir ce qu'a donné, dans les conditions particulières de leur exploitation et d'après la méthode d'application à laquelle ils ont eu recours, le produit dont la valeur, comme insecticide ou comme anticryptogamique, était déjà déterminée.

Nous ne croyons pas que les viticulteurs, au moins le plus grand nombre d'entre eux, puissent prendre la responsabilité de déterminer eux-mêmes le degré d'efficacité d'une formule nouvelle. Ils n'ont pas le temps et ne disposent pas des moyens pour une appréciation aussi délicate. Par contre, aujourd'hui, ils réclament, des services spécialisés dans la recherche, ce contrôle qui leur paraît indispensable pour fixer leur choix au milieu de la grande diversité d'insecticides ou de fongicides qui leur sont offerts.

Comment concevoir ce contrôle de garantie ? D'abord il devra être confié à des organismes compétents : stations de recherches agronomiques, viticoles, œnologiques ; laboratoires de phytopharmacie comme celui du Centre de Recherches de Versailles, bref à des services qui disposent non seulement d'hommes compétents et absolument indépendants, mais aussi d'un outillage et de champs d'expérimentation appropriés.

Aux « Journées des fruits de table de la vallée de la Loire », tenues à Angers, les 26 et 27 septembre 1936, notre collègue R. Régnier exposait de quelle façon pouvait être compris le contrôle, obligatoire ou facultatif. « La première de ces méthodes, dit-il, en vigueur aux Etats-Unis, oblige les services officiels à prendre la responsabilité de se prononcer d'une façon nette sur l'efficacité ou l'inefficacité des produits qui leur sont soumis et elle a l'avantage de débarrasser le marché de spécialités sans valeur. La seconde méthode, adoptée par l'Allemagne, a l'avantage de ne pas toucher à la liberté commerciale ; c'est l'industriel lui-même qui réclame le contrôle au laboratoire et lui précise les conditions d'application du produit pour en prouver l'efficacité. Si celle-ci est reconnue, le produit reçoit le *timbre de garantie de l'Etat* et son nom est inscrit sur la liste des produits contrôlés, recommandés aux agriculteurs. Cette méthode a l'inconvénient de ne pas écarter les mauvaises marques, mais elle fait connaître les bonnes et permet aux services officiels de les conseiller, sans être suspectés de partialité. »

Ce contrôle d'efficacité complètera le contrôle obligatoire de la composition des produits, établi par la loi du 10 mars 1935. Il n'aura que des avantages pour le fabricant comme pour l'agriculteur. Ce cachet de garantie, apposé sur chaque produit, indiquera le nom du ravageur contre lequel il a été expérimenté avec succès. Les services compétents fourniront tous les détails sur son mode d'application.

Ce contrôle s'exerce depuis plusieurs années dans un certain nombre d'Etats et la *Revue Internationale d'Agriculture*, d'avril 1937, signalait l'existence de ce contrôle officiel en Pologne et indiquait les Centres d'expérimentation chargés de ce service.

Nous croyons savoir que quelques industriels seraient disposés à donner des subventions au Ministère de l'Agriculture pour l'établissement de ce contrôle.

*
* *

Un peu différemment se présente le contrôle des traitements avec des produits d'efficacité reconnue, que peuvent être amenés à faire les viticulteurs eux-mêmes, pour juger de la valeur de la méthode à laquelle ils ont eu recours, dans le cas particulier de leur exploitation avec les moyens dont ils disposent.

A la veille des vendanges, beaucoup d'entre eux vont être appelés à juger des résultats. Nous voudrions les mettre en garde soit contre une appréciation trop optimiste de la valeur du traitement, soit contre un jugement trop sévère. Le succès comme l'échec peuvent être dus parfois à diverses causes, étrangères au produit essayé ou bien à la méthode employée. Leur indiquer ensuite comment peuvent être conçus l'expérience et son contrôle.

Nous voudrions d'abord, par quelques exemples tirés de nos propres expériences, appuyer ce que nous venons de dire.

En 1911 et en 1921, la génération d'été de la Cochylis fut presque nulle et les dégâts peu importants. Etait-ce dû aux traitement dans la vigne d'expérience mise en observation ? L'examen journalier des captures, faites dans des piège-appâts, nous montre que le vol des papillons fut brusquement arrêté à la suite, ces deux années-là, d'une température de 40 à 41 degrés centigrades, constatée à un thermomètre placé dans une souche, à 50 cm. du sol, deux jours de suite, en juillet, au moment où les éclosions de papillons allaient atteindre leur maximum. *La chaleur avait été l'agent principal de cette destruction*, au point que, en 1912, la Cochylis avait presque disparu du vignoble et qu'en 1922 elle avait été remplacée presque totalement par l'Eudemis (13 papillons de Cochylis, 3.333 d'Eudémis capturés dans 12 pièges au cours de l'année 1922) moins sensible que la première à l'action de la chaleur. Dans ces deux cas particuliers, un viticulteur qui, à défaut d'une parcelle témoin, aurait apprécié la valeur des traitements faits dans ce vignoble à l'importance de la récolte, aurait porté sur les traitements une appréciation favorable mais non justifiée.

En 1910, au contraire, les parcelles traitées à l'arseniate de plomb, au printemps, accusaient encore de 17 à 30 larves pour 100 grappes examinées. Quel jugement porter sur un produit qui laisse encore 30 larves vivantes pour 100

grappes ? Seul l'examen des témoins nous a permis de le faire. Or les témoins nous donnaient, toujours pour 100 grappes, de 92 à 107 larves. La mortalité, pour ne pas être totale, — ce qui est impossible, — était encore de 71 à 81 pour 100, ce qui est très appréciable dans la pratique. Dans ces conditions, on ne pouvait pas porter un jugement sévère sur la valeur du produit. Et cependant, le viticulteur qui aurait basé son appréciation sur une pesée de récolte aurait pu juger défavorablement l'action du traitement et d'autant plus que le mildiou avait joint ses dégâts à ceux de la Cochylis.

Il y a plus encore. Nous avons souvent constaté que dans les parcelles traitées à l'arséniate de plomb, bien des larves qui avaient échappé à la destruction étaient petites, chétives, jaunâtres à côté de dégâts insignifiants. Comparées à celles des témoins, prises au même moment, elles pesaient 250 mg. les 100, alors que celles des témoins, vigoureuses, sur le point de se chrysalider, pesaient de 700 à 800 mg. les 100. Il y avait donc lieu de tenir compte de ce fait et de le porter à l'actif du traitement.

Ces quelques exemples suffiront peut-être pour montrer que des erreurs d'interprétation sont possibles, si l'on ne tient pas compte de toutes les contingences et si, en particulier, on n'a pas pris soin, ce que négligent parfois de faire les viticulteurs, de constituer des témoins, c'est-à-dire des parcelles, semblables en tous points aux parcelles traitées, n'en différant, bien entendu, que du côté des traitements.

Cette question des témoins est de première importance, si l'on veut porter un jugement équitable sur la valeur d'un traitement.

Le choix des parcelles à soumettre à l'expérience, surtout si elle est comparative (parcelles traitées et témoins) réclame aussi une grande connaissance de la vigne sur laquelle on veut opérer. Si celle-ci est un peu étendue, le sol peut être, sur divers points, différent comme composition, exposition, etc. Si la vigne est âgée, il faut se souvenir que chaque souche s'est plus ou moins individualisée et si l'on veut faire abstraction du facteur individu, il faut soumettre un grand nombre de souches à l'expérience et les avoir toutes dans la même nature de sol. Il faudra autant de témoins que l'on aura de cas différents sur toute la surface de la vigne d'essai. Il faudra encore tenir compte de la localisation des insectes ou cryptogames, des conditions atmosphériques de l'année ; des accidents, comme une grèle, une gelée, qui n'auront pu affecter qu'une partie du vignoble ; des maladies autres que celles que l'on cherche à combattre, etc.

Suivant le cas, l'appréciation consistera dans une pesée de vendanges, une analyse sommaire du moût qui en provient ; dans une numération de larves d'insectes, de grains piqués, de grappes malades, etc., déterminations faites au même moment, dans les parcelles traitées et dans les témoins.

Muni de tous ces renseignements, contrôlés à plusieurs reprises et ayant en mains tous les éléments du problème, recueillis au cours de l'année, le praticien pourra porter un jugement juste sur la valeur de la méthode à laquelle il a eu recours et l'adopter ou non, dans l'avenir, pour la défense de son vignoble.

L. Moreau et E. Vinet.

L'ETAT DU VIGNOBLE A LA MI-JUILLET DANS L'HEMISPHERE NORD

En nous basant sur les informations données par l'Institut international d'Agriculture (Bulletin mensuel de Statistique agricole et commerciale), nous pouvons donner l'aperçu suivant de la situation du vignoble dans les divers pays de l'hémisphère nord vers la mi-juillet.

De façon générale, l'hiver et le début du printemps, assez pluvieux, ont retardé le développement de la végétation, surtout dans les régions du bassin méditerranéen ; cependant, les gelées tardives que l'on pouvait craindre ne se sont pas produites et les seuls dégâts d'ordre météorologique que l'on ait enregistrés ont été dus à la grêle, notamment en Italie, dans certaines régions. La situation s'est améliorée en mai et, surtout, en juin, grâce à l'élévation de la température et au beau temps qui s'est établi.

La sortie des raisins a été, en général, faible dans les régions méridionales de l'Europe — Midi de la France, Italie, Afrique du Nord française, — en Suisse même et vraisemblablement aussi en Yougoslavie, Roumanie et en Grèce. Les conditions ont été plus favorables à la floraison et à la fructification, quoique la coulure se soit produite avec une certaine intensité dans certaines régions d'Italie, notamment dans le sud des Pouilles et en Sicile ; le développement des raisins était généralement excellent vers la mi-juillet. Au Portugal, la floraison et la fructification furent assez satisfaisantes et le développement ultérieur était bon.

De façon générale, l'apparence des récoltes dans les grands pays producteurs — France, Italie, Afrique du Nord française, Portugal, Grèce, Roumanie, Yougoslavie — laissait, à la mi-juillet, espérer une récolte à peu près moyenne, mais ne permettait, en aucun cas, d'escompter des rendements très élevés. Pour la Grèce, on indiquait, par exemple, une récolte possible supérieure de 50 pour cent à celle de l'an dernier et, partant, nettement inférieure à la normale.

La situation paraît, jusqu'ici, meilleure dans les pays de l'Europe centrale, où la formation des grappes et la floraison ont pu se faire dans des conditions favorables, et aux Etats-Unis où l'apparence du vignoble était excellente.

Les maladies cryptogamiques ne se sont jusqu'à présent pas montrées virulentes. On signalait cependant à la fin de juin une invasion assez générale de mildiou dans certains régions d'Italie — Piémont, Emilie, Marches, Ombrie, Italie méridionale — et une assez forte attaque d'oïdium en Algérie, au Maroc et également en Italie. Par contre, l'Eudémis et la Cochylis sont signalées en assez grande abondance en France et en Allemagne et les altises se montrent nombreuses en Algérie.

Dans l'ensemble, l'apparence des récoltes à la mi-juillet était moyenne pour l'hémisphère nord. D'ores et déjà il semble bien que l'on n'ait guère à redouter, sauf peut-être aux Etats-Unis et dans certaines régions de l'Europe centrale, des récoltes pléthoriques analogues à celles de 1934 et 1936. Pour le reste, les conditions météorologiques et l'état des invasions cryptogamiques d'ici la vendange en décideront.

Les informations sur la superficie du vignoble sont encore fort peu nombreuses, mais on peut d'ores et déjà considérer comme certain qu'il n'y a pas eu, dans l'ensemble, de réduction importante. La superficie en rapport des vignes à raisins de vendange a diminué en France de 27.400 hectares, soit de 1,8 pour cent ; celle des vignes à raisins de table a augmenté de 1.100 hectares, soit de 3,5 pour cent, et, au total, la diminution relative se chiffre à 1,7 pour cent sur l'ensemble du vignoble en production. La diminution relative a vraisemblablement été un peu plus forte en Algérie et, surtout, en Tunisie, mais, au total, la superficie du vignoble de l'hémisphère nord doit être restée à peu près ce qu'elle était en 1936.

Par contre, il semble que les vignes se soient encore ressenties, en plusieurs pays, de la « fatigue » causée par les deux récoltes pléthoriques de 1934 et 1935 et ceci expliquerait que, des conditions météorologiques peu favorables aidant, la production de raisins ait été généralement assez faible.

Pierre de Viguerie,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Chronique méridionale hebdomadaire

La sécheresse. — La situation du vignoble méridional s'est assez notablement modifiée depuis notre article de fin juin, dans lequel nous l'avions plus particulièrement envisagée, pour qu'il paraisse utile de revenir à nouveau sur la prochaine conclusion de la campagne viticole en cours.

Au moment où ces lignes paraîtront les vendanges seront commencées dans beaucoup d'endroits et, comme il se doit, par la cueillette des cépages hâtifs en l'espèce les hybrides Bouschet. Comme nous avons su le prévoir il y a deux mois nous avons des vendanges précoces et qui auraient pu l'être encore davantage si le vignoble avait reçu quelques gouttes d'eau au cours de la maturation des fruits. C'est donc vers les effets de la sécheresse que se sont portés plus particulièrement les soucis des vignerons, encore qu'ils se trouvent accrus par l'évolution de l'Eudémis. Et cela vaut la peine d'en parler.

Sur la *sécheresse* on a déjà beaucoup dit au point que ce qu'on en peut dire n'apprend rien au vigneron ; c'est ce que prétend celui qui voit assez vite le fond de son savoir. Voire...

Elle peut, dans une certain mesure, être évitée ou réduite par des soins culturaux qui permettent l'emmagasinement de l'eau dans le sol au cours des périodes pluvieuses (labour de chaussage à l'automne) ou qui évitent, au cours

des périodes sèches les pertes directes par évaporation ou indirectes par le canal des mauvaises herbes (continuité des labours d'été). Elle trouve un remède naturel dans l'irrigation, mais cette médecine est souvent hors de portée pour diverses raisons, dont certaines ne sont pas bonnes à dire. Elle est encore prévisible de plus loin par le choix du cépage et du porte-greffe.

Le remède est donc à portée des moyens habituels d'action, mais la sécheresse n'en pose pas moins un certain nombre de problèmes que nous n'avons d'ailleurs pas l'intention de préciser, mais qu'il est aisé de percevoir.

Les feuilles paraissent flétries, atteintes de ce que Louis Ravaz appelait un flapissement et qui se montre toutes les fois que la plante manque d'eau. Elles sont aussi de teinte claire, allant parfois jusqu'au jaune, et inégalement marbrées dans les parties du limbe exposées plus ou moins directement au soleil. Nous retrouvons donc les effets nuisibles à la couleur verte attribuables à l'action nuisible de certaines radiations solaires. Et si les vignes sont apparemment plus jaunes que les années précédentes, même celles de grande sécheresse, c'est peut-être parce qu'elles ont reçu en 1937 une quantité de bouillie cuprique à peu près infirme et que les organes herbacés ne portent pas un emplâtre aussi épais, soit un écran, aussi efficace que les années précédentes. Mais toutes les feuilles ne jaunissent pas...

D'un autre côté, celles qui sont les plus âgées se dessèchent en partie ou en entier et tombent et les rameaux perdent, à leur base, un plus ou moins grand nombre de feuilles. Cette réduction de la surface foliacée est un obstacle sérieux à une maturation normale et, en conclut-on, les grappes ne mûrissent pas ; c'est prendre bien vite parti, car des réductions aussi importantes de la surface verte n'ont pas de répercussions très sensibles sur la maturation ; plus vraisemblablement il convient d'attribuer au manque d'eau un arrêt de tout métabolisme, mais on ne peut ici entrer dans le détail. Enfin, et c'est peut-être là ce qui se voit le mieux, les baies ne grossissent pas et peuvent même diminuer de volume et se rider dans les parties de la grappe les moins bien irriguées (extrémité en particulier).

Tous ces effets sont d'importance variable avec les cépages et, pour un même cépage, avec les possibilités totales de la plante, avec, en particulier, la vigueur.

Elle atteint plus spécialement les vignes faibles, mal labourées, peu fumées, trop chargées ; elle touche aussi et surtout l'Aramon alors qu'elle est moins sensible sur les cépages qui, comme le Carignan sont connus comme des cépages vigoureux ; en fait, ils ne sont vigoureux que parce qu'on le veut bien et s'ils paraissent mieux supporter la sécheresse que l'Aramon c'est qu'ils sont, en général, moins chargés que lui.

Les effets de la sécheresse ne sont pas particuliers au vignoble méridional : les Graves girondines en souffrent beaucoup.

L'Eudémis. — L'Eudémis est le second fléau de 1937, le premier peut-être par l'importance des dégâts, car on n'avait vu depuis longtemps pareille extension des vers de la grappe : invasions généralisées et massives dans presque tout le vignoble français ; dan le Midi, l'attention des praticiens, libérée cette année de toute préoccupation relative au Mildiou, ne s'est fixée sur les dégâts provoqués

par l'Eudémis que beaucoup trop tard en général pour qu'une action vraiment efficace ait pu être entreprise. Nous prétendons cependant, avec les faits sous les yeux, qu'une lutte aurait pu être entreprise dès que le désastre est devenu manifeste, soit au moment où paraissaient les dégâts de la première génération de larves.

Actuellement, en troisième génération, les dégâts sont considérables et vont dans certains vignobles (cépages blancs à récolte tardive : Clairette, Terret, etc...) jusqu'à la perte *totale* de la récolte. Et la première pluie, qui finira bien par survenir, les augmentera par l'intervention du Botrytis Cinerea, dans les situations où ils ne sont pas encore « définitifs ».

Nous comprenons difficilement la passivité déconcertante des vignerons possesseurs de vignobles annuellement envahis d'une manière massive. Nous comprenons encore plus mal qu'ils se considèrent comme désarmés au point de voir dans l'Eudémis un nouveau fléau de Dieu seulement justiciable de lamentations. La question est une des mieux étudiées en France et en Algérie et l'Eudémis peut être plus sûrement et plus simplement évitée que le Mildiou. Voici ce qui est connu.

1° *Il existe des subtances dont l'effet insectide est sûr ; certaines sont classiquement utilisées : arsenic (sous diverses formes) et nicotine et peuvent suffire à elles seules ; d'autres possèdent, sous certaines réserves connues, une efficacité qui en fait l'utile et parfois l'indispensable complément des premières : poudres à la roténone, au pyrèthre, aux flusosilicates. Le prix de ces substances est abordable.*

2° *Les conditions d'application des unes et des autres sont bien précisées ; l'outillage nécessaire existe ; il n'est pas toujours utile de recourir à un outillage spécial ; l'époque d'application des traitements peut être exactement précisée.*

3° *Une parcelle de superficie réduite peut être* parfaitement *défendue par les méthodes visées ci-dessus même lorsqu'elle est isolée au milieu d'un vignoble très envahi et non défendu. Il n'est donc pas nécessaire d'attendre le bon vouloir du voisin.*

4° *Bien qu'il paraisse en tous points préférable d'intervenir sur les vers de 1re génération, les traitements limités à la 2e et à la 3e génération donnent encore des résultats très honorables et qui paient.*

Conclusion. — *Si nous avions le droit de juger — ce qui n'est pas — et si nous ne faisions montre, à l'égard des vignerons d'ici et d'ailleurs d'une considérable indulgence — encore que nous inclinions parfois à ne pas la laisser paraître, nous serions tentés de trouver bien coupable leur passivité et de dire qu'ils n'ont finalement qu'à s'en prendre à eux-mêmes du détestable sort d'une récolte qui s'annonçait convenable.*

La récolte. — Toutes ces vicissitudes diminuent incontestablement la récolte et il convient d'abaisser de plusieurs millions d'hectolitres notre estimation téméraire de fin juin (70 à 72 millions, en tout sans stock).

Jean Branas.

Nouvelles du Vignoble champenois

Favorisés par un temps merveilleux, les derniers travaux de l'année viticole 1937 ont pu être effectués dans d'excellentes conditions et l'ensemble du vignoble champenois offre à l'heure actuelle un coup d'œil splendide.

L'aoûtement du bois, l'évolution des grappes progressent rapidement. En bien des vignes, les grains des raisins ont atteint leur grosseur définitive normale et, depuis le 4 août, on trouve de l' « abled » assez couramment dans les lieuxdits les mieux exposés.

Le 25 juillet, une nouvelle apparition de taches jaunes de mildiou, très nombreuses par places, a été constatée sur les jeunes repousses ; mais l'évolution du cryptogame a été contrariée par le beau temps et presque toutes ces taches se sont desséchées sans qu'il y ait eu émission de conidiophores.

L'oïdium a, de nouveau, manifesté sa présence sur les grappes au cours des premières journées du mois d'août ; ce qui a incité bon nombre de viticulteurs à exécuter un soufrage supplémentaire.

Le gros vol des papillons de Cochylis et d'Eudémis de deuxième génération a pris fin, d'une façon à peu près générale, le 26 juillet. Dans les contrées fortement envahies on trouve couramment des grains piqués ; mais, grâce à la période de sécheresse qui est survenue au bon moment, les vers restent cantonnés à l'intérieur des grains dans lesquels ils ont élu domicile à leur sortie de l'œuf. Ces grains se dessèchent et tombent sur le sol, en entraînant dans leur chute leurs hôtes qui se trouvent ainsi voués à une mort certaine. Si la sécheresse actuelle persiste encore quelque temps, il n'est pas douteux que le désastre, qui se serait inévitablement produit si le mois d'août avait été pluvieux, sera conjuré.

Dans l'ensemble du vignoble champenois, la lutte contre les vers de la grappe a été menée cette année avec une énergie admirable. En présence d'un vol de papillons d'une densité exceptionnelle faisant craindre une invasion de vers d'une gravité inconnue depuis de nombreuses années, nos viticulteurs ont mis en œuvre, en temps opportun, tous les moyens de défense appropriés à la circonstance.

Alors que certains esprits chagrins, enclins trop souvent à confondre tranquillité d'âme et amour de l'ordre dans le calme et la paix avec apathie, en arrivent à douter de l'avenir, il nous plaît d'enregistrer le nouvel effort que viennent de faire, au cours des dernières semaines écoulées, nos braves vignerons de Champagne qui, malgré tout, ont conservé, au fond de leur cœur, foi et confiance.

Exécutés dans des conditions particulièrement favorables, les traitements effectués ont été couronnés de succès. Ayant remarqué que certains viticulteurs, en voyant voler encore, de-ci de-là, quelques papillons d'Eudémis retardataires, ou en constatant la présence de grains piqués dans les grappes de raisins suspendues aux ceps de leurs vignes, songeaient à effectuer de nouveaux traitements, nous croyons utile de rappeler que les produits insecticides les meilleurs, employés tardivement, alors que les vers ont déjà pénétré dans

les grains, sont non seulement inefficaces, mais risquent aussi parfois de donner un mauvais goût au vin.

En prévision des traitements insecticides à effectuer, quelques viticulteurs ont mis, cette année, à supprimer toutes les feuilles avoisinant les grappes, la même ardeur qu'ils avaient déployée quelques semaines auparavant à défendre ces mêmes feuilles contre les atteintes du mildiou.

Alors qu'il est tout à fait normal de chercher à dégager quelque peu les raisins de façon à pouvoir projeter plus facilement sur eux les bouillies destinées à en assurer la protection, il est fort imprudent de supprimer radicalement toute une partie du feuillage dont la nature a pris soin de munir les pampres.

Cette pratique, quelque peu barbare, cadre certes fort bien avec les mœurs des temps présents où les excès en tout sont très à la mode et où les solutions brutales sont considérées par certains comme un facteur indispensable du progrès ; mais l'expérience est là pour rappeler qu'en Champagne la suppression d'une trop grande quantité de feuilles, soit par rognage trop court, soit par effeuillage abusif, présente de graves inconvénients.

En créant un déséquilibre subit entre le système foliacé et le système radiculaire, on occasionne fatalement une dépression végétative, nuisible au bon état de santé des souches, à la constitution normale des bourgeons et au parfait aoûtement du bois.

En brisant le rapport harmonieux, prévu par la nature, entre la surface foliaire et le nombre des raisins, on détermine : la réduction de la richesse en sucre et l'accroissement de l'acidité des moûts, qui ne pourront donner par la suite que des vins anormaux, incapables d'atteindre un haut degré de perfection.

En attendant que les viticulteurs imprudents, qui ont démuni leurs ceps de la majeure partie de leurs feuilles, puissent se rendre compte des divers inconvénients que nous venons de signaler, le soleil s'est chargé, en envoyant ses ardents rayons, dans les vignes ainsi maltraitées, griller un nombre de grappes assez respectable, de leur rappeler qu'il est toujours sage de se garder des excès et des abus et que la vieille locution latine « in medio stat virtus » conserve toujours toute sa valeur.

Le vol des papillons de pyrale s'achève. Par rapport au nombre des chenilles montées dans les souches au printemps et aux dégâts occasionnés par celles-ci, les œufs déposés sur les feuilles sont peu abondants. Vraisemblablement la ponte a été contrariée par la sécheresse et, comme cela s'est déjà produit parfois à la suite d'étés secs, il est fort possible qu'au printemps prochain nous ayons l'agréable surprise de constater une régression de l'invasion de ces terribles insectes. Espérons-le, en prenant cependant toutes dispositions utiles en vue de pouvoir exécuter éventuellement, au cours de l'hiver à venir et au printemps prochain, des traitements en rapport avec l'importance des dommages constatés durant l'année viticole qui touche à sa fin.

E. MOREAU.

Chronique d'Alsace

Juin et juillet ont été sensiblement plus chauds que l'an dernier, juin assez humide, juillet par contre très sec, surtout la deuxième moitié du mois. De gros orages, survenus le soir du 9 août, ont mis fin à cette période d'extrême sécheresse et apporté l'eau dont toutes les plantes, même la vigne, avaient un besoin urgent. Ils ont été, çà et là, accompagnés de grêle qui cause par endroits des dommages sensibles, quoiqu'en rien comparables, heureusement, à ceux subis en 1936.

Aussi la véraison, qui traînait depuis la fin de juillet par suite du manque d'eau, se fait-elle très vite maintenant. On peut compter sur une bonne qualité, pour peu que le temps soit favorable d'ici les vendanges.

Quant à l'importance de la récolte, c'est une autre affaire, et les pronostics ne sont guère optimistes. Tout a contribué à la réduire : débourrement irrégulier, sortie peu abondante, coulure sur certains cépages comme le Chasselas, dégâts sérieux causés par les maladies et les parasites.

Le mildiou, quoique énergiquement combattu, a fait plus de mal que les années précédentes, à la faveur surtout des orages de la fin de juin. Dans certaines parcelles du bas des coteaux, ou plantées en cépages particulièrement sensibles, on peut trouver du rot de la grappe.

L'oïdium a été très actif et difficile à combattre, par endroits il a fallu soufrer jusqu'à 7 fois et, malgré cela, ses dégâts sont importants. La Station Agronomique de Colmar, le 20 juillet, a recommandé de traiter au permanganate les parcelles atteintes.

Les vers de première génération de la Cochylis et de l'Eudémis ont fait de gros ravages partout où la floraison n'était pas terminée le 16 juin, fin de la période de chaleur du début du mois. Et cependant le vol n'avait pas été très important. Le deuxième vol, par contre, fut exceptionnellement abondant, le maximum des captures aux pièges étant enregistré vers le 15 juillet. On fit avec beaucoup d'ensemble les traitements insecticides et il faut espérer que les dégâts seront limités.

Pour l'ensemble du vignoble d'Alsace, la récolte sera sensiblement plus faible que celle de 1936. Certaines localités estiment, pour leur part, qu'elle n'en atteindra pas même la moitié. Il est toutefois encore bien tôt pour faire des pronostics précis.

Les prix varient peu et il n'y a pas beaucoup de transactions. L'incertitude générale incite tout le monde, acheteurs comme vendeurs, à rester sur la réserve et à voir venir. Le vigneron compte que les cours des vins s'adapteront à la situation et lui permettront de faire face à ses dépenses qui ont haussé dans des proportions énormes.

Signalons en passant que la vente des mirabelles a apporté d'importantes recettes à quelques villages du vignoble. Comme la récolte en était nulle dans les régions de grosse production, la demande a été très active et les prix sont montés en flèche. On a vendu les mirabelles, certains jours de la semaine der-

nière, jusqu'à 220 fr. les 50 kgs, cours encore jamais atteints jusqu'à présent. Il est vrai que la livre sterling dépasse 130 francs !

Le 19 août 1937.

E. DE TURCKHEIM.

Chronique d'œnologie méridionale

Balance commerciale et viticulture. — Notre balance commerciale est déficitaire. Le fait n'est pas nouveau, mais il s'aggrave chaque jour. Le Français moyen paraît ne pas s'en inquiéter suffisamment alors qu'il s'effraie parfois outre mesure du déficit budgétaire. Et pourtant si une échelle de gravité devait être établie, on mettrait finalement en premier lieu le déficit de notre balance commerciale. C'est que celui-ci intéresse nos rapports avec les pays étrangers, c'est-à-dire un domaine dans lequel nous ne sommes pas libres de légiférer, alors que pour le déficit budgétaire des mesures de législation intérieure, dépendant de nous seuls, peuvent nous redonner l'équilibre sacro-saint du budget.

La cause de ce déficit ? — Très simple : nos achats à l'étranger y dépassent de plus en plus nos ventes. Il se traduit tôt ou tard par une sortie d'or. C'est ainsi que la diminution considérable de l'encaisse or de la Banque de France est la conséquence des déficits successifs de notre balance commerciale au cours des dix dernières années. Il y a d'autres raisons. Certains Français nous comprendront.

Tout le monde est d'accord pour reconnaître qu'il est indispensable de prendre des mesures efficaces pour atténuer ce déficit. Il ne s'agit plus de désirer, mais d'agir, car la diminution rapide du déficit de notre balance commerciale est pour notre pays une nécessité vitale. Avec notre bon sens de Français, reconnaissons bien que le problème se traduit ainsi : acheter moins et vendre davantage.

N'insistons pas sur les phénomènes qui peuvent réduire partiellement et provisoirement ces déficits : tourisme — expositions par exemple. Mais attachons-nous immédiatement aux solutions définitives.

Que nous ayions besoin de certains produits, que notre sol ou nos colonies ne produisent pas du tout ou en quantité suffisante, cela est incontestable. Mais ici faisons chaque fois discrimination entre le produit vital et le produit de luxe. Que nous soyions tributaires de l'étranger pour des objets manufacturés, c'est hélas trop vrai. Mais ici encore distinguons ce qui est indispensable du superflu. Nos compatriotes devraient comprendre que nous ne sommes plus assez riches pour continuer à acheter ainsi — sans compter — beaucoup de produits étrangers qui ne nous sont pas indispensables.

Chaque branche de notre activité nationale se doit de rechercher tous les moyens pour résorber à tout prix ce déficit de plus en plus effrayant. Pour certaines productions, nous détenons un monopole de fait ou tout au moins une place de choix. Pour les objets manufacturés, ce sont les articles de luxe. En agriculture, c'est la production viticole. Il nous semble qu'un pays peut mieux se défendre s'il peut ainsi jouir de quelques monopoles. Mais encore faut-il en convenir et agir en conséquence pour leur défense.

Hélas, l'histoire de notre économie viticole nous apprend que dans cette voie il y a encore beaucoup à faire. Si on en doute, examinons les chapitres alcool et vin.

Les alcools ? Les marchés extérieurs se ferment. Quant au marché intérieur la fraude se développe au bénéfice d'alcools défectueux et dangereux, bien souvent d'origine étrangère. Où est-il le temps des péniches sillonnant notre canal du Midi jusqu'à Bordeaux pour y transporter nos réputés Eaux-de-vie et Trois-six, de là transportés en Hollande ou à Londres. Ils se répandaient dans tout l'hémisphère Nord. Les crises viticoles se sont succédé ! Nos alcools ont reculé. Mais ces crises ont été combattues et vaincues et les alcools ont continué à reculer.

C'est que sur notre marché intérieur nos alcools de vin ont également cédé place aux alcools de mélasse, betterave, amylacés divers. Notre alcool national a disparu, remplacé par un alcool que l'on trouve en tous pays. Les accords de Béziers ont bien sanctionné une déchéance de la France dans le monde.

Je veux clore ce chapitre de l'alcool en soulignant la gravité de ce problème de l'alcool. Si on n'intervient pas sans délai je crains beaucoup pour notre viticulture méridionale. A côté de ce danger le Mildiou, l'Eudémis, la grêle ne sont que de légers accidents.

Les vins ? Certes nos grands crus ont encore quelques débouchés extérieurs. Les conserveront-ils ? Nous avons cet espoir, mais gardons-nous en France de toute mesure qui accrédite auprès de l'étranger l'idée que nos grands crus subissent chez nous des manipulations frauduleuses.

Cette réserve faite parlons de nos grands ordinaires. Supplantés en Belgique, dans les pays nordiques et dans l'Europe centrale qu'a-t-on fait ? On a peut-être perdu l'occasion inespérée de reconquérir les places que nous y détenions autrefois. Il a fallu détruire, il aurait mieux valu exporter. Les prix le permettaient.

L'importation des vins ordinaires et des vins de liqueur n'est-elle pas un comble de notre inconséquence ? Vins de liqueur ? Combien de personnalités et d'Excellences n'offrent-elles pas le Porto ? Voyez les chiffres d'importation et pensez à nos garrigues ensoleillées des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault. Toute la gamme vous est offerte du grenache capiteux au muscat parfumé. Qu'on veuille bien sur une même table faire l'épreuve. Les viticulteurs français peuvent avoir confiance.

On trouverait bien quelques grenaches ou rancio pour rivaliser avec le meilleur Porto. Et j'ai la certitude que si quelque grande dame goûtait vraiment à certains de nos muscats réellement expuis elle ne voudrait plus de tous ces Portos.

Ici la viticulture française est encore victime du blocus continental de l'épopée napoléonienne. Nos amis d'Outre-Manche diraient bien pourquoi à ceux qui l'ignorent.

Et tout cela se traduit par des achats à l'étranger, donc par un accroissement continu du déficit de notre balance commerciale. Mais pour la viticulture ce n'est pas tout. La vigne faible comme l'homme doit bien se défendre contre toute sorte d'ennemis.

Contre le mildiou, elle appelle le cuivre à son secours. On peut facilement calculer que c'est en année ordinaire un achat à l'étranger qui atteint environ 200 millions de francs. En année de grande invasion on peut compter le demi-milliard.

Or les travaux du professeur Casale tendent à généraliser l'emploi de formules cupriques aussi actives paraît-il que toutes celles qui sont habituellement appliquées. Or si nos associations agricoles sont attentives aux variations du cours du cuivre, pourquoi certaines se désintéresent-elles trop de la formule Casale ? Ce serait tout de même plusieurs centaines de millions de francs qui n'iraient pas à l'étranger.

La vigne doit se défendre aussi contre certains insectes. Les arséniates y trouvent un emploi. Le comble c'est l'importation d'arséniates étrangers.

Les commerçants qui sont heureux de vous les offrir ne savent-ils pas que la grande mine européenne d'arsenic est à Salsigne dans notre beau département de l'Aude ? Ont-ils le droit de se lamenter du déficit de notre balance puisqu'ils en sont les ouvriers inconscients voulons-nous croire.

On a trop nettement l'impression en réfléchissant sur ce grand problème de nos échanges avec l'étranger que si la majorité de nos compatriotes désire sincèrement réduire le déficit de notre balance commerciale il en est peu qui ont le *courage* de préciser les véritabls solutions. Finalement la question du déficit se ramène à une question de tempérament : oser défendre nos produits, oser les rendre meilleurs, oser sérier l'importance à l'exportation de nos productions agricoles et industrielles, oser sacrifier l'intérêt privé à l'intérêt général.

Sur ces bases inébranlables il suffirait de régler tous nos traités commerciaux.

Du courage pour le programme de cette politique de rénovation économique, en donnant à l'agriculture la place qui lui revient dans notre Economie nationale !

Quand on réfléchit que pour la viticulture seulement une politique viticole rationnelle réduirait le déficit de notre balance commerciale de près de un milliard on peut encore aujourd'hui proclamer que cette place devrait être la première quoi qu'en disent et pensent les magnats de l'industrie.

Du courage dans les réalisations, car elles ne se produiraient pas sans lutte tant il y aurait des intérêts privés à abattre.

Mais sans doute, verrait-on comme par enchantement le déficit de notre balance se réduire peu à peu à des limites tolérables.

Michel FLANZY.

Le Progrès en Vinification

Comme toute opérations industrielle, la vinification est en constante évolution et même la plus moderne est susceptible de progrès. En nier la possibilité comme on l'entend encore dire quelquefois, en prétextant que les vieilles pratiques séculaires ont toujours suffi pour faire du bon vin, d'ailleurs en oubliant les vins mal réussis, c'est ignorer le rôle pourtant si évident de la science moderne, c'est aussi se priver d'une arme efficace pour améliorer le rendement de ses récoltes ; à une période de difficultés économiques, c'est encore fermer les yeux sur les efforts non sans succès de nations voisines.

Les récoltants soucieux de leurs intérêts doivent donc chercher à résoudre

ce problème du progrès dans leur vinification, et cela sans attendre l'époque des vendanges pour improviser des opérations dont la réalisation demande une sérieuse étude préalable ; à noter, de plus, que les nouveautés projetées, même les mieux étudiées, ne doivent pas être appliquées immédiatement à l'ensemble d'une récolte, mais seulement faire l'objet d'essais méthodiques sur de petits lots.

En effet, comme on l'observe fréquemment dans les expériences les mieux préparées, les résultats escomptés peuvent donner des déceptions par des phénomènes imprévus provenant soit d'un mauvais fonctionnement de matériel nouveau ou mal adapté à l'ancien, soit d'un oubli ou d'une erreur du personnel, ou encore de propriétés inconnues, car nous sommes loin de tout savoir des phénomènes biologiques ou physico-chimiques des fermentations et cuvaisons. Il faut enfin tenir compte des efforts mentaux demandés à la main-d'œuvre pour les changements aux manutentions habituelles ; on les facilite d'ailleurs en intéressant tout le personnel aux essais, en lui en exposant le but et l'associant à l'observation suivie des expériences, et surtout à la constatation des résultats comparatifs.

L'organisation de tels essais qui a fait ses preuves dans nombre d'installations importantes semble également réalisable dans les groupes des caves coopératives voisines ; la collaboration technique des Stations œnologiques régionales sera apportée au personnel dirigeant des caves, lequel est apte à conduire tous travaux et observations et y consacrer toute l'activité désirable, étant libéré des soucis matériels résultant à la fois des frais entraînés à répartir sur toute la production et de la main-d'œuvre facile à assurer par les coopérateurs intéressés au meilleur rendement.

Les résultats de ces essais, appréciés comparativement par des Comités constitués par les délégués des caves et des experts compétents, seront portés à la connaissance des intéressés, lesquels pourront les contrôler dans des dégustations bien organisées ; celle-ci réaliseront le moyen le plus efficace de diffusion des progrès visant l'amélioration de la qualité des vins et sous-produits, sans négliger une meilleure utilisation du matériel et de la main-d'œuvre.

Eté et locaux vinaires

L'été est toujours une période de soucis suscités par les vins en locaux accessibles à la chaleur extérieure, la vie microbienne étant d'autant plus active que la température dépasse 12-14° ; les vins moelleux ou doux refermentent, les vins secs prennent de la piqûre par acescence s'ils sont en contact avec l'air, ou par tournes anaérobies si le vin peu résistant en a conservé des germes, malgré les soins de leur élimination pendant l'hiver.

C'est donc avec anxiété que les intéressés suivent l'ascension des thermomètres de ces locaux et s'ingénient pour la combattre : paillassons extérieurs aux fenêtres, doubles portes ou adjonction de toiles formant sas d'air, abris légers extérieurs mobiles, remblais de terre pour les parois émergeant du sol, courants d'air par cheminées d'appel et ouvertures au ras du sol, automatiques ou avec aspirateurs, dont l'efficacité est notablement accrue s'ils sont accompagnés d'évaporation d'eau par des arrosages en larges surfaces (1 kilo d'eau éva-

porée enlevant environ 600 calories) ; quand les vaisseaux vinaires ont des parois peu épaisses et sont de faible contenance, cette action sur les vins est maxima. Mais l'abaissement de température est faible et toujours très lent, même dans les conditions les plus favorables (air chaud et sec, sirocco) et avec un volume déplacé dépassant largement le minimum de 60 m^3 à 20° nécessaire pour évaporer un kilo d'eau ; de plus, si l'air est humide, le refroidissement est réduit et devient nul s'il est saturé.

Même complétés par des rideaux d'arbres à feuillage compact, par d'épais revêtements des murs de plantes grimpantes, protégeant du rayonnement solaire direct, ces moyens n'ont qu'une action le plus souvent insuffisante, comme d'ailleurs un ruissellement d'eau sur un sol bétonné ; en cas d'eau froide abondante, il serait alors plus indiqué de refroidir le vin par son passage en contre-courant dans un échangeur. On conçoit en effet que par des réfrigérations successives du vin, surtout en gros vaisseaux, on puisse limiter son élévation de température, en dehors de celle du local ; ce serait possible également si on avait une source de froid artificiel fixe ou même mobile comme il en existe ; mais dans ce dernier cas, il est prudent de bien examiner à l'avance la puissance réfrigérante nécessaire et son prix de revient.

D'ailleurs, il y a d'autres solutions très pratiques pour éviter les accidents microbiens dus aux élévations de température : d'abord en supprimant tout contact du vin avec l'air, par ouillage ou isolement, ensuite par clarification éliminant la majorité des microorganismes du vin et dont la plus employée est la filtration au besoin répétée et complétée par une sulfitation modérée. L'expérience montre que ces derniers moyens suffisent pour conserver des vins en gros vaisseaux, même dans les climats chauds, si ces soins sont donnés à temps ; en leur absence, la pasteurisation préalable s'imposerait ; par contre, s'il s'agit de vins en bouteilles, exposés dans des locaux à température estivale élevée leur faisant courir des risques de tourne, la pasteurisation en bouteilles est seule capable d'en assurer la conservation si on n'a pas d'installation de réfrigération artificielle permanente du local.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut œnotechnique de France.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1937. — Le *Journal officiel* du 14 août nous apporte des renseignements favorables en ce qui concerne l'écoulement des vins pendant le mois écoulé.

Aux sorties, 3.685.733 hectolitres, donnant, pour les dix premiers mois de la campagne, près de 41 millions d'hectolitres (40.953.074).

La consommation taxée s'élève à 4.439.502 hectolitres, à cause de la chaleur et des fêtes, sans doute. Au total, 41.849.549 hectolitres pour les dix mois, soit, tout de même, plus de 4 millions par mois. A ce taux, la consommation de l'année (douze mois) atteindrait 50 millions et demi d'hectolitres environ, chiffre

fort honorable si on tient compte de la faible récolte, de la hausse des prix et de la diminution du pouvoir d'achat des consommateurs.

Le stock commercial est réduit à 12.524.480 hectolitres.

Nous donnerons le tableau habituel dans notre prochain numéro.

P. M.

Bibliographie

La Vigne et le Vin. — Tel est le titre de la magnifique publication que la Société des Agriculteurs de France vient d'éditer à l'occasion de l'Exposition Internationale de 1937.

Ses publications antérieures : le Cheval, le Mouton, la Forêt, avaient déjà retenu l'attention des milieux ruraux ; mais on peut dire que la Société des Agriculteurs de France s'est cette fois surpassée.

Après une entrée en matière signée de M. Prosper Gervais et de M. Edouard Barthe, l'ouvrage se divise en trois grandes parties : Les Vignobles de France, l'Organisation professionnelle, le Vin et les Arts.

La première présente tour à tour sous leur aspect technique et pittoresque les richesses viticoles de notre pays : Alsace, Champagne, Bourgogne, Jura, Vallée du Rhône, Bouches-du-Rhône, Var, Midi, Béarn, Bordelais, Charente, Anjou, Touraine, Algérie, toutes ces régions sont célébrées comme il convient, par des hommes qui y ont vécu, qui les connaissent et qui les aiment. Ce sont MM. Prosper Gervais, l'éminent Président de la Société des Agriculteurs de France, dont la maîtrise et l'incomparable expérience se sont rarement affirmées avec tant de vigueur ; Walter, Hansi, de Polignac, Le Roy, Louis Roger, Joseph de Pesquidoux, Edmond Jaloux, François Mauriac, Maurice Bedel, Pierre Berthault, Louis Bertrand, etc...

La seconde partie, l'organisation professionnelle, n'est pas moins précise et vivante ; l'action des Confédérations de vignerons est décrite par M. Paul Garnier ; celle des grands groupements, Office International du Vin, Comité National de Propagande, par M. Léon Douarche et G. de Launay.

Enfin, l'ouvrage se termine sur quelques pages d'une haute tenue artistique, à la réussite desquelles ont collaboré MM. Jacques Boulenger, Raymond Escholier, Robert Kemp, Paul Claudel.

La présentation de l'ensemble est impeccable. Rien ne peut donner une idée de la beauté des illustrations, photographies ou dessins. Les reproductions de tableaux, notamment, qui illustrent l'article de M. Raymond Eschollier, « Comment l'Art exalte la Vigne et le Vin », sont d'une merveilleuse qualité.

Il faut féliciter la Société des Agriculteurs de France d'un effort que les circonstances rendent particulièrement méritoire. Sa publication « La Vigne et le Vin » aura certainement le grand et légitime succès qu'elle mérite.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 175 fr. et au-dessus; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 640 fr.; Bordeaux rouge vieux, 925 fr.; Bordeaux blanc vieux, 950 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 350 à 450 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 10 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Blancs de blancs, 11 fr. 50 à 13 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (23 août 1937).* — *Cote officielle :* Rouge, 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Montagne, 9° à 9°5, » fr. » à » fr. Moyenne des 9°. » fr. ». Vins de Café, 16 fr. » à » fr. » le degré. Blancs, » fr. » à » fr. »; Clairettes, » fr. » à » fr. »; vins libres de 8°5 à 11° ; Costières, » fr. » à « fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Montpellier (24 août). — Rouges 9° à 9°5, » fr. » à » fr. »; 9°5 à 10°, » fr. » à » fr. »: 10° et au-dessus, » fr. » à » fr. ». Logés pas d'affaires signalées. Moyenne 9°, » fr Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. »; Vins de Café, » fr. Pas de cote.

Béziers (20 août). - Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. » à 16 fr. » le degré, Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote. Alcools incotés.

Minervois (22 août). — Marché d'Olonzac, 15 fr. » à 16 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (21 août). — Vins rouges 8°5 à 10°, de 14 fr, 50 à 16 fr. »; 10° et au-dessus, de » fr. » à » fr. ».

Carcassonne (21 août). — Vins rouges 8°5 à 11°, de 15 fr. » à 15 fr. 75. le degré légal.

Narbonne (19 août). — Vins rouges de » fr. » à » fr. ».

Sète (21 août). — Rouges, 14 fr. 75 à 15 fr. 75 ; Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, 15 fr. » à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 150 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr. ; escourgeons, 130 fr. à » ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 100 à 120 fr., Sterling, 45 à 65 fr. ; Nouvelles d Algérie, 95 à 135 fr. ; de St-Malo, 48 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 fr à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 113 fr. les 100 kgs ; supérieur, 116 fr. 50 ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 98 fr. ; de palmistes, 88 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 277 fr. à 277 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. à 10 fr. 80. — Longe, 12 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — **Anhydride sulfureux**, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — **Tartre brut**, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 93 fr. » à 97 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 97 fr. » à 101 fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 36 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 105 fr. 50 à 108 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 11 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture, 53 fr. 75** (départ usine) **les 100 kilos**. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 400 à 475 fr. — Amandes vertes, 450 à 700 fr. — Abricots, 700 à 1000 fr. — Poires de choix, 400 à 675 fr. : communes, 150 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 750 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Bananes, 375 à 450 fr. — Pêches, 300 à 1.000 fr. — Figues, 500 à 750 fr. — Prunes, 300 à 600 fr. — Reine-Claude, 300 à 600 fr. — Raisin du Midi, blanc, 200 à 450 ; raisin du Midi, noir, 300 à 400 fr. ; Œillade d'Algérie, 300 à 450 fr. ; Muscat d'Algérie, 350 à 500 fr. — Raisin d'Algérie, 350 à 500 fr. — Framboises, 500 à 900 fr.

Aubergines, 25 à 40 fr. le cent. — Choux nouveaux, 40 à 90 fr. — Artichauts, 35 à 100 fr. — Choux-fleurs, 40 à 100 fr. — Oseille, 50 à 80 fr. — Epinards, 60 à 100 fr. — Tomates du Midi, 40 à 90 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 350 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 15 à 50 fr. le 100. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Carottes nouvelles, 120 à 240 fr. — Pois verts de Paris, 90 à 160 fr. — Fèves, 100 à 150 fr. — Melons de Nantes, 3 à 8 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.